



Menu Degustation (Mars)

20,000 円
(サービス料10%別途)

フォアグラとトリュフのゴーフレット
La gaufrette de foie gras à la truffe

キャビアとジャガイモのカリソン仕立て
Le caviar et pomme de terre à la crème façon le calisson

オマールブルーのポシェ
フヌイユのクレームとピンクグレープフルーツのジュレ
L'homard blue poché à la crème de fenouil au pamplemousse

アーティチョークのバリゲール風 ミネストローネ仕立て
L'artichaut à la barigoule au minestrone

タマクエのポワレ 菜の花のクーリー レモングラスの香り
Le Tamakué poêlé aux colzas à la citronnelle

和牛ランプのロティ ホワイトアスパラとモリーユのオランダーズソース
ヴァンジョーヌの香り
Le bœuf rôti accompagné l'asperge de l'hollandaise aux morilles

季節の苺とバジルヨーグルトのソルベ
Le sorbet au fraise au yaourt aromatique basilic

ババオラム オレンジサンギーヌ
Le baba au rhum à l'orange sanguine

メニュー内容は仕入れ状況により変更となる場合がございます。
記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料10%を加算させていただきます。

Merci de bien vouloir prendre en considération le fait que le contenu du menu est susceptible de varier selon l'arrivage.

Tous les prix sont exprimés en yens japonais, taxe à la consommation comprise.
Des frais de service supplémentaires de 10 % seront ajoutés.